Nettoyage des laboratoires et des locaux

EN BREF

Dans certains métiers de l'artisanat, le nettoyage des locaux est très fréquent et indispensable au respect des règles d'hygiène élémentaires.

Les métiers de bouche, comme la boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, sont particulièrement concernés.

Le nettoyage est quotidien, et doit être planifié. Dès lors, du matériel adapté, des procédures spécifiques, des techniques, des produits professionnels, les habitudes et la formation du personnel influent sur **la quantité d'eau utilisée et les rejets.**

QUELQUES BONNES PRATIQUES

- **Choisir** des produits « écologiques » et respecter les dosages.
- Vérifier que les eaux de lavages sont **rejetées dans le réseau des eaux usées.**
- Récupérer des huiles et autres déchets susceptibles de boucher les canalisations*.
- **Racler** à sec avant lavage des locaux : récupérer le maximum de déchets tombés sur le sol ou sur les machines, afin de ne pas les diluer lors du lavage, et d'éviter qu'ils soient entraînés dans les eaux usées de l'entreprise. Le raclage avant nettoyage permet aussi d'éviter de consommer inutilement de l'eau en poussant les déchets (« pousses à l'eau »).
- Privilégier si possible plusieurs petits nettoyages au cours de la production plutôt qu'un nettoyage à grande eau en fin de journée.
- **Rationaliser** la production : de nombreux changements de production génèrent de nombreux lavages intermédiaires des circuits de production.
Revoir la logique de production, grouper les types de production, permet parfois de faire des économies d'eau.

*Association « roule ma frite ». Possibilité de donner les huiles usagées à cette association locale qui les récupère pour en faire du diesel.

Tout ceci nécessite une sensibilisation ou une formation des opérateurs.

MATÉRIEL : CENTRALE DE LAVAGE

Centrale de lavage : elle permet le lavage et la désinfection des surfaces en hygiène alimentaire. Le mélange eau/produit de nettoyage est automatique.

Avantages :

- Réduction de la consommation d'eau.
- Possibilité d'utiliser des produits « écologiques »
- Optimisation du dosage, limitation des risques lors de la manipulation.
- Gain de temps.

Ainsi, le coût d'installation (à partir de 150 euros) peut être vite rentabilisé.

L'UPA a passé un partenariat avec Nicolas entretien concernant les produits professionnels et le matériel. Les adhérents ont une remise de 20% sur ce dernier.

MATÉRIEL : PRÉ-TRAITEMENTS : BACS À GRAISSE, DÉBOURBEURS, DÉSHUILEURS...

Ces dispositifs permettent généralement :

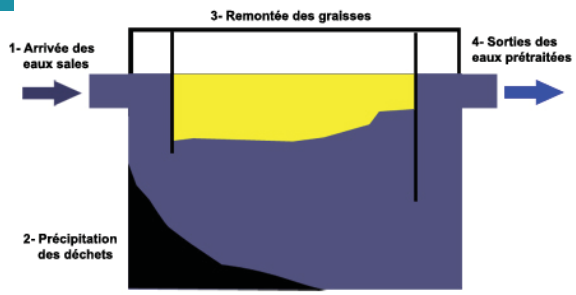
- d'éviter la dilution de pollution au fur et à mesure de son transit dans les canalisations, et de préserver les ouvrages en aval du traitement,
- d'éliminer les matières en suspension.

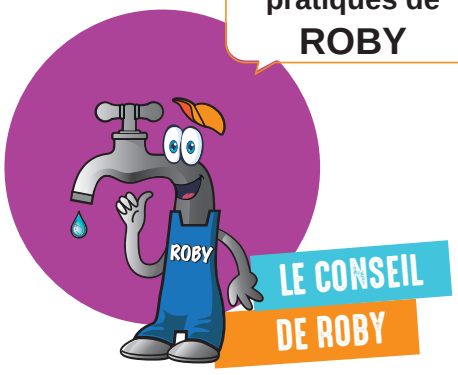
SPÉCIAL MÉTIERS DE BOUCHE : LE BAC À GRAISSE

Fonctionnement :

Les eaux sales chargées de graisses et des déchets en suspension arrivent dans le bac à graisses. Les déchets tombent au fond du bac. Les graisses remontent en surface, se figent et s'agglomèrent.

FONCTIONNEMENT



- Eviter de rejeter des effluents à température trop élevée (ex : jus de cuisson, etc.) car ils vont liquéfier les graisses et favoriser leur entrainement vers le réseau d'assainissement.
- Ecrémer les eaux de cuisson avant rejet
- Les huiles alimentaires usagées doivent être collectées via des filières d'élimination spécifiques. (cf association « roule ma frite »)
- Veiller à l'accessibilité du bac à graisses pour faciliter son entretien.
- Entretenir régulièrement le bac à graisses pour maintenir son efficacité et éviter les mauvaises odeurs. (vidange, curage par une société spécialisée).

Les conseils pratiques de ROBY